



ROHKOST ♥ MANDELHERZEN

• ZUTATEN • für ca. 60 Stk.

- 2 Tassen Mandeln, 12 Std. eingeweicht & 4-6 Std. getrocknet
- ½ Tasse Agavendicksaft (roh)
- 1-2 TL Vanillepulver
- 2 EL Macapulver
- 12 Medjoul Datteln, 1 Std. eingeweicht
- Außerdem: halbierte Mandeln
- ½ Tasse Mandelmas (ö abtrennen)

• FÜR DIE SCHOKOLADE •

- 100g Kakaobutter
- ¼ Tasse Agavendicksaft
- 50g Rohkakaopulver
- ½ TL Vanillepulver

• ZUBEREITUNG •

- Mandeln fein mahlen, ½ Tasse zur Seite geben und die restlichen Zutaten in die Küchenmaschine geben und zu einem glatten Teig pürieren. Den Teig mind. 5-6 Std. (besser über Nacht) in den Kühlschrank stellen.
- Den festen Teig ca. ½-1cm dick ausrollen. Das Backblech & Nudelholz mit den restlichen gemahlenden Mandeln bestreuen. Mit der Keksform ausstechen und auf ein Dörrgitter legen. 10-12 Std. bei 43° trocknen, ev. umdrehen und weitere 4-5 Std. trocknen. (Im Backrohr: 50° Umluft Backrohr geöffnet lassen zB mit einem eingeklemmten Kochlöffel) Sie sind fertig wenn sie außen etwas knusprig aber innen noch weich sind.
- Für die Schokolade: Kakaobutter bei 43° schmelzen, Rohkakaopulver, Agavendicksaft und Vanillepulver mit einem Schneebesen gut durchrühren. Auskühlen lassen und die Mandelherzen bis zur Hälfte eintauchen. Mit halbierten Mandeln belegen.